

# Chilli sin Carne

von Colas Koch

Mengen für 43 Personen

Mäntigabig

Quelle: Green Topf

12.9 Stück Zwiebeln	
12.9 Stück Knoblauchzehen	Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten, gelegentlich umrühren.
1.08 kg Soja Granulat (wie Hack)	getrocknetes Sojagranulat in Bouillon aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen
215 g Tomatenpuree	
4.3 kg gehackte Tomaten	
129 g Paprika	Tomatenpuree, Tomaten, Sojagehacktes & Paprika zugeben, zwei Minuten mitbraten
6.45 Liter Bouillon (flüssig)	zugeben und aufkochen
1.61 kg weisse Bohnen	
1.61 kg rote Bohnen	
860 g Mais	Bohnen und Mais dazugeben
2.15 kg Brot	
2.15 kg Jogurt	